






**No title available****Publication number:** NL7009236 (A)**Publication date:** 1970-12-28**Inventor(s):****Applicant(s):****Classification:****- international:** *A23L1/064; A23L1/30; A23L1/06; A23L1/30;* (IPC1-7): A23L1/34**- European:** A23L1/064; A23L1/30C**Application number:** NL19700009236 19700623**Priority number(s):** US19690835511 19690623**Also published as:** FR2047076 (A5) BE752412 (A1) ZA7004220 (A) DE2030670 (A1) GB1318614 (A)

more &gt;&gt;

Abstract not available for **NL 7009236 (A)**

---

Data supplied from the **esp@cenet** database — Worldwide



NEDERLAND

Ter inzage gelegde

Octrooiaanvraag No. 7 0 0 9 2 3 6

Klasse 53 k 1.

Int. Cl. A 23 1 1/34.

Indieningsdatum: 23 juni 1970,  
24 uur.

Datum van terinzagelegging: 28 december 1970.

De hierna volgende tekst is een afdruk van de beschrijving met conclusie(s), zoals deze op bovengenoemde datum werden ingediend.

---

Aanvrager: Unilever N.V. te Rotterdam

Gemachtigde: Dr.Ir. P.C.Henriquez, kantoorhoudende St.Jobsweg 30 te Rotterdam

Ingeroepen recht van voorrang: Amerikaanse octrooiaanvraag No. 835.511 van  
23 juni 1969

Korte aanduiding: "Werkwijze ter bereiding van een vruchten-bevattend  
broodsmearsel"

De uitvinding heeft betrekking op een werkwijze ter bereiding van een vruchten-bevattend broodsmearsel, en in het bijzonder op een werkwijze ter bereiding van een broodsmearsel dat een plastische, vruchten-bevattende, eetbare emulsie van water en olie omvat.

- 5 Als men vruchten opneemt in broodsmearsels, zoals bijvoorbeeld pindakaas, margarine en boter, om daaraan een aantrekkelijke smaak toe te voegen, vertonen de vruchten na normale opslagperioden de neiging hard te worden, waardoor een zanderig produkt ontstaat. Ook treedt er exudatie uit de vruchten op, als gevolg van synerese, welke aan de dag treedt in de vorm van gekleurde vloeistofdruppels

op het oppervlak van het produkt, waardoor dit een onsmakelijk aanzien krijgt. De houdbaarheid van het produkt tijdens de normale opslagperioden is zeer beperkt en de kleur van het produkt wordt al spoedig donkerder, terwijl een gist-achtige geur kan worden waargenomen. Als de vruchten tot een poeder worden fijngewreven, gaat de identiteit van de vruchten verloren en vermindert de aantrekkelijkheid van het produkt evenzeer, omdat het juist vanuit het oogpunt van aantrekkelijkheid voor de consument een voordeel is als de vruchten in herkenbare vorm aanwezig zijn.

In onze ter inzage gelegde Nederlandse octrooiaanvraag No. 6707449 is een broodsmeesel met vruchtenaroma beschreven, dat een plastische emulsie van vet en vruchtenconfiturenbasis omvat, waarbij de laatste zich in de gegeleerde toestand bevindt. In dit produkt zijn de vruchten dus geconserveerd door ze vooraf met suiker te koken.

De onderhavige uitvinding verschaft een vruchten-bevattend broodsmeesel van verbeterde houdbaarheid, dat ongekookte hele of verdeelde vruchten bevat, welke zijn geconserveerd met suikersiroop, die met de gedispergeerde vruchten als waterfase aanwezig is in een plastische, eetbare olie-bevattende emulsie.

De uitvinding verschaft eveneens een werkwijze voor de bereiding van een vruchten-bevattend broodsmeesel van verbeterde houdbaarheid, waarbij de vruchten in hele of verdeelde vorm in aanraking worden gebracht met een suikersiroop, zonder dat zij worden gekookt, waarna het mengsel van suikersiroop en ongekookte vruchten tot een plastische emulsie wordt geëmulgeerd.

De uitvinding verschaft voorts een werkwijze voor het conserveren van vruchten in ongekookte toestand, waarbij de vruchten in aanraking worden gebracht met suikersiroop, en het mengsel van vruchten en siroop wordt geëmulgeerd met een eetbare olie of eetbaar vet, onder vorming van een plastisch smeersel.

De voor het doel van de uitvinding toegepaste oliën omvatten die glyceridesamenstellingen welke normaal ten minste gedeeltelijk vast zijn bij kamertemperatuur en daarom gewoonlijk kunnen worden aangeduid als "vetten", zowel als die welke onder deze omstandigheden vloeibaar zijn.

Het broodsmeesel kan naast vruchten en suikersiroop zowel dierlijke, plant-aardige als synthetische vetten of oliën bevatten. De term "suikersiroop", zoals die in deze beschrijving wordt gebruikt, heeft betrekking op een waterige oplossing van suiker.

Bij het uitvoeren van de werkwijze is het van belang, dat de vruchten eers in aanraking worden gebracht met de suikersiroop, alvorens de emulsie wordt bereid.

De vruchten kunnen verse, ingevroren of gedroogde vruchten zijn. Zij worden grondig met de suikersiroop gemengd, gedurende een periode en bij een temperatuur welke voldoende zijn om de houdbaarheid van de vruchten aanzienlijk te verbeteren, zonder dat zij worden gekookt. Een periode van 20 minuten bij kamertemperatuur is gewoonlijk voldoende om een produkt te verkrijgen dat, wanneer het met de olie is gemengd om een plastische emulsie te vormen, verscheidene maanden goed houdbaar blijft, waarbij de vruchten zacht blijven en geen sterke exudatie vertonen als gevolg van synerese. Aangenomen wordt dat door het contact van de suikeroplossing met de vruchten de osmotische druk van de vruchten en die van de suikersiroop praktisch in evenwicht worden gebracht, voordat het mengsel met de olie of het vet wordt gemengd; dit evenwicht zal ook in de emulsie worden gehandhaafd, waardoor de vruchten in het produkt worden geconserveerd.

Eetbare oliën, die geschikt zijn om volgens de onderhavige uitvinding te worden toegepast, zijn o.a. die welke gewoonlijk worden gebruikt in plastische eetbare olieprodukten, bijvoorbeeld margarine en shortening-vetten of -oliën, en in het algemeen kan elke combinatie van eetbare oliën, half-vaste of vaste vetten worden toegepast die een plastisch produkt oplevert. Zij kunnen gedeeltelijk gehydrogeneerd zijn. Voorbeelden van geschikte oliën zijn o.a. kokosolie, palmpitolie, katoenzaadolie, kapokolie, raapolie, aardnotenolie, olijfolie, zonnebloemolie, sesamolie, maïsolie, saffloerolie, sojaolie, melkvetten, rundertalg, schapetalg, rundvet, gemodificeerd rundvet, en botervet.

Geschikte suikers welke in de waterfase van het smeersel kunnen worden toegepast omvatten bijvoorbeeld gewone kristal- of poedersuiker, met inbegrip van sucrose, dextrose, maltose, fructose, lactose, bruine suiker en invert-suiker, evenals mengsels van genoemde suikers. Eveneens kunnen kant-en-klare suikersiroopen, met inbegrip van honing, worden toegepast.

Hoewel het voor het toepassen van de uitvinding niet essentieel is welke suiker of combinatie van suikersoorten men in een gegeven geval toepast, is het wel gewenst dat het produkt circa 5 tot circa 45%, en bij voorkeur circa 12 tot circa 30 gew.% suiker bevat. Er werd gevonden, dat indien er minder dan 5 gew.% suiker aanwezig is, het produkt een vettige smaak kan hebben. Het opnemen in het produkt van meer dan 45 gew.% suiker biedt geen voordelen en maakt het produkt voor de meeste consumenten wellicht te zoet.

Als vruchten die voor toepassing volgens de onderhavige uitvinding geschikt zijn kunnen o.a. die vruchten worden gebruikt welke synerese zullen ondergaan. Zij kunnen in verse, gedroogde of ingevroren vorm worden gebruikt.

Voorbeelden van vruchten die volgens de uitvinding kunnen worden toegepast

zijn o.a. pitloze Thompsonrozijnen, Zante-krenten, goudgeel gebleekte rozijnen, dadels, vijgen, pruimen, abrikozen, aardbeien, bosbessen en kersen, zowel als combinaties daarvan. De vruchten kunnen in het produkt volgens de uitvinding als hele of verdeelde vruchten worden opgenomen, en zij kunnen bijvoorbeeld in  
5 schijfjes of stukjes gesneden zijn. Gedroogde vruchten, welke kunnen worden gebruikt, zijn in het algemeen niet volkomen watervrij, doch de verwijderde hoeveelheid water is zodanig dat ontleding wordt voorkomen en voldoende bacteriële stabiliteit wordt verkregen.

De bereiding van gedroogde vruchten en de uiteindelijke eigenschappen daarvan zijn bijvoorbeeld beschreven in "Food and Food Products", 2e Druk, Deel 3,  
10 Hoofst. 33, door Morris B. Jacobs (Interscience).

Voordat de vruchten met andere ingrediënten worden gemengd, worden bij voorkeur de gewoonlijk onbruikbare delen verwijderd, zoals b.v. pitten, zaden en steeltjes. Wanneer bijvoorbeeld rozijnen, bosbessen of andere kleine vruchten  
15 in het produkt worden gebruikt, kunnen deze als hele vruchten worden opgenomen en toch nog nagenoeg gelijkmatig over het gehele produkt verdeeld zijn. In een voorkeursuitvoering van de uitvinding wordt echter een combinatie van hele en fijngemaakte rozijnen of bosbessen gebruikt, aangezien in zulk een produkt, hoewel de vruchten er nog steeds duidelijk in herkenbaar zijn, méér rozijnen  
20 of bosbessen per volume-eenheid produkt kunnen worden verwerkt dan met alleen hele rozijnen of bosbessen kan worden bereikt.

De grootte van de vruchten, wanneer deze in stukjes of schijfjes gesneden zijn (in deze beschrijving ook wel aangeduid als "fijngemaakt") kan binnen betrekkelijk ruime grenzen variëren. In een voorkeursuitvoering van de uitvinding  
25 is een overwegend gedeelte van de deeltjesgrootte méér dan ca. 3 mm lang.

Wanneer de bij deze werkwijze te gebruiken vruchten in fijngemaakte vorm moeten worden opgenomen, kunnen voor het verkrijgen van de gewenste deeltjesgrootte de normale rondsnijmessen worden toegepast, b.v. van het type "Abbé", "Ball & Jewell" of "Hobart".

30 In het produkt kunnen eetbare emulgatoren worden opgenomen, doch onder bepaalde werkwijze-omstandigheden, waarbij de gebruikte ingrediënten de neiging hebben emulsies te vormen, is het toevoegen van deze emulgatoren wellicht niet nodig. Wanneer een emulgator wordt gebruikt, is de concentratie daarvan in het produkt bij voorkeur circa 0,05 tot 1,0 gew.% van het produkt. Voorbeelden van  
35 dergelijke emulgatoren zijn mengsels van mono- en diglyceriden, en geacetyleerde produkten van zulke mengsels, lecithine, polyoxyethyleensorbitan-derivaten van vetzuren en polyoxyethyleensorbitan-monolglyceride. Andere geschikte emulgatoren

kan men vinden in Baily: "Industrial Oil and Fat Products", 2e Druk (Interscience). Het produkt is bij voorkeur een emulsie van het water-in-olie type en eventueel toegevoegde emulgatoren dienen dus de vorming van dit type emulsie te bevorderen.

5 De produkten volgens de onderhavige uitvinding kunnen ook kleine hoeveelheden van andere eetbare ingrediënten bevatten, waaronder de gebruikelijke ingrediënten van margarine, en de produkten volgens de uitvinding omvatten dan ook margarine een soortgelijke plastische broodsmeeersels, waarin vruchten gedispergeerd zijn waarop een conserverende werking wordt uitgeoefend door de  
10 aanwezigheid van suikersiroop in de waterfase van het smeersel. Geschikte toevoegsels zijn b.v. aromastoffen, noten, specerijen, kleurstoffen, verdikkingsmiddelen, bijvoorbeeld diverse soorten gom en zetmeel, stabilisatoren en schimmelbestrijdingsmiddelen. Ook zout, vitaminen en mineralen kunnen aan het produkt worden toegevoegd om het aroma en/of de voedingswaarde daarvan te verhogen.  
15 Geschikte aromastoffen en specerijen zijn o.a. kaneel, vruchtenaroma's, munt, ahorn en vanille.

Verdikkingsmiddelen kunnen worden gebruikt om in de waterfase een gewenste viscositeit tot stand te brengen, zodat de vruchten gelijkmatiger kunnen worden verdeeld. Het gom of zetmeel kan datgene zijn dat gewoonlijk in voedingsmiddelen  
20 wordt toegepast, bijvoorbeeld carboxymethylcellulose, guar, methylcellulose, alginaten, xanthangom, pectine, en maïs-, tapioca-, aardappel- en rijstzetmeel.

In het produkt volgens de uitvinding kunnen eveneens geschikte schimmelbestrijdingsmiddelen en stabilisatoren worden opgenomen, bijvoorbeeld sorbinezuur, kaliumsorbaat, natriumbenzoaat, esters van para-hydroxybenzoëzuur, alkali-  
25 metaalzouten van propionzuur, gebutyleerd hydroxy-anisol, gebutyleerd hydroxy-tolueen, propylgallaat, ethyleendiamine-tetraazijnzuur, appelzuur, citroenzuur, fosforzuur en wijnsteenzuur en de alkalimetaalzouten daarvan.

De hoeveelheden van de in de produkten volgens de onderhavige uitvinding  
30 aanwezige ingrediënten zijn niet kritisch en kunnen binnen betrekkelijk ruime grenzen variëren. Bij voorkeur echter wordt van de essentiële ingrediënten vet, water, vruchten en suiker het vet in de grootste hoeveelheid toegepast. Meer in het bijzonder zijn de concentraties der ingrediënten bij voorkeur als volgt.

35

#### SAMENSTELLING PRODUKT

<u>Ingrediënt</u>	<u>gewichtspercentage, berekend over het produkt</u>
vet	30 - 83 (40 - 55)
suiker	5 - 45 (12 - 30)

7209236

	<u>In ingrediënt</u>	<u>gewichtspercentage, berekend over het produkt</u>	
	vruchten	2 - 40	(8 - 18)
	aromastoffen	0 - 5	(0,02 - 0,1)
5	kleurstoffen	0 - 1,0	
	verdikkingsmiddelen (gom en/of zetmeel)	0 - 10	(0,5 - 4,0)
	schimmelbestrijdingsmiddelen en stabilisatoren	0 - 0,12	(0,05 - 0,1)
	vitaminen en mineralen	0 - 5	
10	emulgatoren	0 - 1,0	(0,15 - 0,25)
	water (inclusief het water in de vruchten)	10 - 40	(20 - 30).

Uitzonderlijk goede resultaten worden bereikt wanneer de ingrediënten in het produkt worden gebruikt in de concentraties welke hierboven tussen haakjes zijn vermeld.

- 15 Met uitzondering van eventueel gom of zetmeel, dat in de waterfase aanwezig moet zijn, kunnen de naar keuze toegevoegde ingrediënten in de waterfase of in de vet- of oliephase aanwezig zijn, alvorens de beide fasen worden gemengd.

In de eerste fase van de werkwijze ter bereiding van het produkt volgens de uitvinding wordt suikersiroop met hele of verdeelde vruchten gemengd en dan  
20 bij voorkeur bij hoge temperaturen, bij voorkeur van circa 79 tot circa 85°C, behandeld, teneinde de vruchten te pasteuriseren. Dit is onnodig indien men steriele vruchten gebruikt. De vruchten dienen bij voorkeur ten minste 20 minuten in de waterfase te worden gehouden, teneinde synerese in het eindprodukt tot een minimum te beperken.

- 25 In een bij voorkeur toegepaste werkwijze wordt de oliephase bereid door het vet- of olie-ingrediënt tezamen met eventuele andere facultatieve ingrediënten, bijvoorbeeld kleurstoffen, aromastoffen en emulgatoren, in een karn te leiden. Deze ingrediënten worden vervolgens gemengd tot een homogeen produkt is verkregen. Indien een half-vast of vast vet wordt gebruikt, wordt de karn verteneinde het mengsel vloeibaar te maken, waardoor het gemakkelijker kan worden  
30 verpompt en vermengd. Na het karnen wordt de oliephase dan, voordat zij met de waterfase wordt gemengd, snel gekoeld in de gebruikelijke apparatuur voor de bereiding van margarine of shortening, welke een aantal in serie geschakelde voorkristalliseer- en Votator-eenheden omvat. Het vet kan desgewenst, door  
35 daarin een gas te dispergeren, op het gewenste soortelijk gewicht worden gebracht. Gassen zoals lucht, stikstof of kooldioxide kunnen daartoe worden gebruikt. De hoeveelheid ingeleid gas bedraagt bij voorkeur 20 tot circa 45 vol.%, doch al naar gelang de gewenste dichtheid en smeerbaarheid kan méér of minder worden gebruikt.

De gekoelde oliefase en de waterfase worden vervolgens met elkaar gemengd om het eindprodukt te vormen, bijvoorbeeld in een aangepaste, van een penne-rotor voorziene Votator B-eenheid, waarin de waterfase wordt ingevoerd via een doseerpomp. Het produkt kan dan onmiddellijk in geschikte houders worden afge-  
vuld.

Het verkregen plastische smeersel is bij voorkeur van het water-in-olie type.

De onderhavige uitvinding zal nu nader worden toegelicht aan de hand van de volgende voorbeelden, waarin alle delen gewichtsdelende zijn, berekend over het gewicht van het produkt.

#### Voorbeeld I

Een waterfase werd bereid, welke de volgende ingrediënten bevatte:

#### Waterfase

<u>In ingrediënt</u>	<u>Delen</u>
15 sucrosesiroop - 67% vaste suikerbestanddelen	26,0
carboxymethylcellulose	0,2
hele, pitloze Thompson-rozijnen	3,3
fijngemaakte, pitloze Thompson-rozijnen	3,3
kafeel	0,32
20 hele Zante-krenten	6,6
De vruchten bevatten 18% water.	

#### Oliefase

gehydrogeneerde katoenzaadolie	48,0
lecithine	0,11
25 kleurstof (Caroteen - ca. 8160 eenheden/kg)	
en water	tot 100,0.

Een deel van de pitloze Thompson-rozijnen werd tevoren in een Hobart-snijsmachine fijngemaakt, waarbij een gemiddelde deeltjesgrootte werd verkregen van circa 0,8 mm. De waterfase, welke de krenten en rozijnen bevatte, werd na 20 minuten staan met de tevoren gekoelde oliefase gemengd in een gewijzigde Votator B-eenheid, volgens de hiervoor beschreven voorkeurswerkwijze ter bereiding van de produkten volgens de uitvinding.

Het eindprodukt was stabiel bij ca. 7°C gedurende een periode van 6 maanden; de vruchten behielden hun oorspronkelijke zachtheid en vertoonden geen sterke synereze. Het produkt was ook gelijkmatig en niet-zanderig, en was bij kamertemperatuur gemakkelijk smeersbaar.

In een volgende serie produkten werden dadels, vijgen, pruimen en abrikozen gebruikt, in plaats van de fijngemaakte en hele rozijnen en krenten uit de



eerste proef. Alle eindprodukten hadden een zelfde stabiliteit en dezelfde smakelijkheidseigenschappen.

### Voorbeeld II

5 Een water- en een oliefase met de volgende componenten werden bereid als in Voorbeeld I, waarbij stikstof in de oliefase een dichtheid gaf van 0,6 g/cc.

#### Waterfase

	<u>In ingrediënt</u>	<u>Delen</u>
	lactose	5,0
	dextrose	7,0
10	methocel	0,1
	hele bosbessen	13,0
	kaneel	0,02
	vruchtenaroma	0,08
	sorbinesuur	0,05
15	citroenzuur	0,05
	water	13,0
	vanille	0,3
	kaliumporbeaat	10,05

De vruchten bevatten 85 - 90% water.

#### Oliefase

20	gehydrogeneerde saffloerolie	40,0
	gehydrogeneerde raapolie	25,0
	lecithine	0,10

25 De waterfase en de vet- of oliefase werden vervolgens gemengd als in Voorbeeld I, waarbij een plastisch produkt werd verkregen, dat smakelijk was en een goede stabiliteit vertoonde onder normale opslagomstandigheden; de vruchten daarin behielden hun oorspronkelijke zachtheid en vertoonden geen sterke syner

30 Soortgelijke produkten werden bereid, die gebaseerd waren op melkvet, rundertalg, schapetalg, palmpitolie, kapokolie, en aardnotenolie, in plaats van op het mengsel van saffloerolie en raapolie; zij hadden dezelfde stabiliteit en smakelijkheid.

### Voorbeeld III

#### Waterfase

	<u>In ingrediënt</u>	<u>Delen</u>
35	hele Zante-krenten	6,6
	hele, pitloze Thompson-rozijnen	3,3
	fijngemaakte, pitloze Thompson-rozijnen	3,3
	vloeibare suiker (67% vaste suikerbestanddelen)	13,2
	goudgele sucrose (70% vaste suikerbestanddelen)	13,2

	<u>In ingrediënt</u>	<u>Delen</u>
	kaliunoorbaat	0,1
	zout	1,0
	gebutyleerd hydroxyanisol	0,002
5	ethyleendiamine-tetraazijnzuur	0,005
	caramel (in poedervorm)	0,07
	kaneel (in poedervorm)	0,26
	carboxymethylcellulose	0,2
	oleoresin-kaneel	0,02
10	water	10,397.

De vruchten bevatten 18% water.

Oliefase

	<u>In ingrediënt</u>	<u>Delen</u>
15	gedesolteerd gehydrogeneerde katoenzaadolie en soja-olie	48,00
	monoglyceride	0,22
	lecithine	0,12
	caroteen (4,4 delen per miljoen)	0,06.

20 De waterfase werd bereid door de droge ingrediënten aan het water toe te voegen in een Pfaudler mengketel. De suikersiroop en de krenten en rozijnen werden vervolgens toegevoegd en het gehele mengsel gepasteuriseerd door 20 min verhitten op ca. 82°C. De gepasteuriseerde fase werd daarna gekoeld tot ca. 38°C.

25 Uit de oliefase werd een gestructureerde shortening bereid. De waterige fase werd erin gemengd in een "in-line"-menger in een verhouding van 52% waterfase op 48% oliefase, waarna ronde kuipjes met het eindprodukt werden gevuld. Er werd een uitstekend plastisch produkt verkregen, dat smakelijk was, glad en niet-zanderig, en smeerbaar. Het produkt was ook langer dan een half jaar stabiel bij ca. 7°C.

30 Voorbeeld IV

Waterfase

	<u>In ingrediënt</u>	<u>Delen</u>
	sucrosesiroop (67% vaste suikerbestanddelen)	26,0
	CMC-gom	0,2
35	hele bosbessen	9,9
	fijngemaakte bosbessen	3,3
	kaneel	0,32
	water	11,95

De vruchten bevatten 85 - 90% water.

Oliefase

	<u>Ingrediënt</u>	<u>Delen</u>
	gehydrogeneerde katoenzaadolie	48,0
	lecithine	0,11
5	monodiglyceride (geconc.)	0,22

De waterfase en de oliefase werden bereid en gemengd volgens de in Voorbeeld I beschreven werkwijze.

Het eindprodukt was onder normale opslagomstandigheden smakelijk en stabiel, en de vruchten behielden hun oorspronkelijke zachtheid en vertoonden geen grote synerese. Het produkt was ook smakelijk, glad en niet-zanderig en kon bij kamertemperatuur gemakkelijk worden gesmeerd.

Voorbeeld V

Een produkt werd bereid als beschreven in Voorbeeld I, onder gebruikmaking van de volgende ingrediënten:

	<u>Ingrediënt</u>	<u>Delen</u>
15	lactose	5,0
	dextrose	7,0
	methocel	0,1
	dadels (fijnggehakt)	13,0
20	kaneel	0,02
	vruchtenaroma	0,03
	sorbinezuur	0,05
	citroenzuur	0,05
	water	15,0
25	vanille	0,3
	kaliumsorbaat	0,05

De vruchten bevatten 20 - 25% water.

Oliefase

	<u>Ingrediënt</u>	<u>Delen</u>
30	melkvet	65,0
	lecithine	0,1

Er werd een uitstekend plastisch produkt verkregen, dat smakelijk, glad en niet-zanderig was. Het produkt vertoonde ook een goede stabiliteit onder normale opslagomstandigheden.

Een soortgelijk produkt werd verkregen door aan de oliefase 0,1 gewichts-deel polyoxyethyleensorbitan-monoglyceride-emulgatoren toe te voegen, te weten 0,5 gew. deel Tween 60 en 0,5 gew. deel Tween 80. De vruchten-bevattende smeers volgens de onderhavige uitvinding kunnen op brood worden gesmeerd of zij kunnen worden gebruikt als vullingen of garneringen voor pasteien, broodjes, sandwiches en dergelijke.

Conclusies

1. Werkwijze ter bereiding van een vruchten-bevattend broodsmeesel van verbeterde houdbaarheid, met het kenmerk dat hele of verdeelde vruchten in aanraking worden gebracht met een suikersiroop zonder dat de vruchten worden gekookt, waarna een mengsel van suikersiroop en ongekookte vruchten met een eetbare olie of een eetbaar vet tot een plastische emulsie wordt geëmulgeerd.
2. Werkwijze volgens conclusie 1, met het kenmerk dat de suikersiroop wordt verhit om de vruchten te pasteuriseren alvorens het mengsel wordt gemengd met de olie of het vet.
3. Werkwijze volgens conclusie 1 of 2, met het kenmerk dat de vruchten met de suikersiroop in aanraking worden gebracht gedurende een periode van ten minste 20 minuten, voordat het mengsel met de olie of het vet wordt geëmulgeerd.
4. Werkwijze volgens een der voorgaande conclusies, met het kenmerk dat de suikersiroop 5 tot 45 gewichtsprocent suiker bevat.
5. Werkwijze volgens een der voorgaande conclusies, met het kenmerk dat de olie of het vet wordt gekoeld en bewerkt in warmtewisselaars met oppervlakteschrapers alvorens te worden gemengd met de vruchten-bevattende suikersiroop.
6. Werkwijze volgens conclusie 5, met het kenmerk dat het vet wordt belucht alvorens te worden gemengd met de vruchten-bevattende suikersiroop.
7. Werkwijze voor het conserveren van vruchten in ongekookte toestand, met het kenmerk dat de vruchten in aanraking worden gebracht met waterige suikersiroop, en een mengsel van vruchten en siroop wordt geëmulgeerd met een eetbare olie of een eetbaar vet, onder vorming van een plastisch smeersel.

*H. H. N. N.*